



Op je gezondheid! Achtergrondinfo:

Eetbare insecten in België

Het Belgische Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) heeft de handel van tien insecten voor menselijke consumptie goedgekeurd. In afwachting van een duidelijk Europees standpunt over de 'novel food status' van insecten, maakt het FAVV de Belgische regels bekend. Het gaat om hygiëneregels, traceerbaarheid, meldingsplicht en correcte etikettering.

De term 'novel food' verwijst naar nieuwe voedingsmiddelen en nieuwe voedselingrediënten die voor mei 1997 niet in significante mate werden gebruikt voor menselijke voeding, waaronder dus ook insecten vallen. Volgens de Europese verordening hierover moet voor alle nieuwe voedingsmiddelen of voedselingrediënten een risicoanalyse worden uitgevoerd en moet er een vergunning voor zijn afgegeven door de Europese Commissie voordat zij in de handel mogen worden gebracht.

In afwachting van een duidelijk standpunt en een harmonisatie op Europees niveau van de novel food status van insecten, zal het FAVV voortaan enkele regels hanteren voor het in handel brengen van insecten voor humane consumptie op het Belgische grondgebied. In de eerste plaats moeten personen die insecten kweken om ze in de handel te brengen voor humane consumptie bij het FAVV geregistreerd zijn. Ook verwerkers en distributeurs hebben een toelating nodig.

Concreet gaat het over tien insectensoorten: de huiskrekkel, de Afrikaanse treksprinkhaan, de morioworm, de meelworm, de buffaloworm, de wasmotrups, de Amerikaanse woestijnsprinkhaan, de bandkrekkel, en de rupsen van de kleine wasmot en de zijdevlinder. Voor het in de handel brengen van deze soorten gelden de algemene principes van de levensmiddelenwetgeving, zoals de toepassing van de goede hygiënepraktijken, traceerbaarheid, meldingsplicht, etikettering en de implementatie van een autocontrolesysteem gebaseerd op de HACCP-principes. **(23-12-2013)**

Meer info: [FOD Volksgezondheid, Veiligheden van de Voedselketen en Leefmilieu](#)

Soorten eetbare insecten

Meelwormen werden bij ons in eerste instantie gekweekt als voer voor vogels en vissen. Steeds meer komt het echter voor dat vooruitstrevende koks met dit eiwitrijke voedingsmiddel aan de slag gaan. Meelwormen zijn dan ook bij verschillende bedrijven te koop. Ze zijn een bijna perfect bioproduct. Zestig tot tachtig procent van wat ze eten wordt direct omgezet in eiwit. Een koe heeft voor elke kilo vlees tien kilo voer nodig.

Buffalowormen zijn hele kleine wormpjes. Het zijn de larven van de buffalokever. De wormen doen een beetje denken aan popcorn en hebben een licht nootachtige smaak. Ze worden steeds vaker in moderne recepten verwerkt

Sprinkhanen: Het is een misvatting te denken dat men sprinkhanen eet uit pure armoede. Ze zijn gewoon lekker. Ze zitten boordevol eiwit en andere uitstekende voedingsstoffen. De sprinkhaan is een delicatessen in Afrika en Australië. In Australië worden ze geserveerd als 'sky prawns' oftewel 'luchtgarnalen'. In Amerika staan ze als 'landshrimps' op de menukaart. Ze smaken daadwerkelijk naar een krokante garnaal.

Meer info: <http://duurzaamsectenet.nl/insecten-eten/eetbare-insecten/>